# 

# Ensemble 101, Élément 10

Type: Texte radiophonique

Mars 2015

Adapté pour le Mali en décembre 2017

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Les agricultrices et les agriculteurs travaillent ensemble pour bien conserver le sorgho au sud du Mali**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Notes au radiodiffuseur

« Kenike woloso » est un terme en langue bamanan qui désigne le sorgho hybride cultivé en hivernage. Les variétés courantes du *sorgho hybride* englobent le *sewa* le *nieleni*, le *fadda,* *pablo*.

Le *keninke woloso* est cultivé à travers une grande région qui s’étale du Niger au Mali.

Le présent texte radiophonique traite de la conservation du *sorgho hybride* récolté. Il parle plus spécifiquement de la conservation du *sorgho hybride* et d’autres céréales dans un climat chaud et sec grâce à des moyens qui permettent aux grains d’être à l’abri des insectes nuisibles, des rongeurs et des maladies. De manière générale, le texte parle également de la lutte contre les ravageurs dans la culture du *sorgho hybride*.

Le texte fournit également des renseignements sur les principales façons de transformer le *sorgho hybride* en bouillie et en farine de sorgho.

Veuillez noter que les agriculteurs, les agricultrices et les autres personnes interviewées dans le présent texte radiophonique sont des personnages fictifs, et que les voix sont celles de comédiens et de comédiennes de doublage. Ce que vous entendrez est inspiré d’interviews réalisées au Cameroun, bien que certaines informations aient été modifiées pour être adaptées et correspondre aux réalités du Mali. Veuillez informer votre auditoire au début de l’émission que ces voix sont celles de comédiens de doublage.

Vous pourriez vous inspirer de ce texte radiophonique pour faire des recherches pour réaliser une émission radiophonique sur la gestion après récolte du sorgho, sur d’autres cultures de saison sèche ou d’autres cultures pratiquées dans les conditions climatiques rigoureuses de votre région.

Si vous décidez d’utiliser ce texte radiophonique pour créer votre propre émission, vous pourriez vous entretenir avec des agricultrices, des agriculteurs et d’autres experts, et leur poser les questions suivantes :

* De quelle façon les agricultrices et les agriculteurs conservent-ils leurs récoltes dans cette région?
* Quelles mesures doivent prendre les agricultrices et les agriculteurs pour s’assurer que les récoltes qu’ils ont entreposées sont à l’abri des insectes, des rongeurs et des maladies pendant qu’elles sont stockées?
* Existe-t-il des problèmes ou des obstacles (financiers, pratiques, etc.) qui se posent pour la mise en œuvre de ces meilleures pratiques? Si oui, certains agricultrices et agriculteurs ont-ils trouvé des moyens pour venir à bout desdits problèmes et obstacles?
* De quelle façon les agricultrices et les agriculteurs transforment-ils le sorgho dans votre région? Quels sont les principaux aliments transformés?
* Quelles sont les mesures que doivent prendre les agricultrices et les agriculteurs pour s’assurer que les aliments transformés sont bien conservés?

Outre le fait de vous entretenir directement avec des agricultrices, des agriculteurs et d’autres acteurs clés du secteur agricole local, vous pourriez vous servir de ces questions dans le cadre d’une émission proposant une tribune téléphonique. Veuillez vous assurer de discuter de ces questions aussi bien avec des hommes que des femmes. Les hommes et les femmes peuvent avoir des points de vue très divergents.

Durée estimée pour ce texte : 15 minutes avec la musique de début et de fin.

**Animateur :** Chers auditeurs et auditrices, aujourd’hui, nous entendrons comment les agriculteurs et les agricultrices locaux au sud du Mali travaillent ensemble pour réussir à bien stocker une sorte de sorgho hybride. Veuillez noter que les agriculteurs, les agricultrices et les autres personnes interviewées dans le présent texte sont des personnages fictifs, et que les voix sont celles de comédiens et de comédiennes de doublage. Ce que vous entendrez est inspiré d’interviews réalisées au Cameroun, bien que certaines informations aient été modifiées pour être adaptées et correspondre aux réalités du Mali.

Grâce au groupement qu’ils ont formé, ces agricultrices et agriculteurs possèdent un grenier dans un village voisin. Nous allons d’abord à la rencontre du gestionnaire du magasin.

**Animateur :** Bonjour, s’il vous plaît pouvez-vous vous présenter à nos auditeurs?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** Bonjour, je suis Monsieur Diawara, je suis le chef du magasin de stockage.

Bruit d’une porte qui s’ouvre. Bruit de pas.

**Animateur :** Nous sommes ici à l’intérieur du magasin et des sacs sont empilés les uns sur les autres de part et d’autre. À qui appartiennent ces sacs et quelles sont les conditions que les gens doivent remplir pour les stocker ici?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** Le magasin contient actuellement 500 sacs de 100 kilogrammes chacun. Ces sacs contiennent du sorgho cultivé pour la semence appartenant aux membres du groupement des productrices et producteurs de céréales. Après la récolte, chaque membre a la possibilité de venir stocker sa récolte ici. Chaque membre verse 250 francs CFA (1 $ US) par sac, par saison agricole. Cet argent sert à acheter les insecticides utilisés pour l’entreposage et à l’entretien du magasin, par exemple : s’il y a une fuite dans le toit ou si un cadenas doit être changé.

**Animateur :** Quels sont les critères à remplir pour être magasinier?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** J’ai été choisi pour assumer cette tâche parce que je suis parmi les rares personnes qui savent lire et écrire.

**Animateur :** Quels types d’insecticides utilisez-vous et pour quelle raison?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** Nous utilisons une poudre (Rambo) qu’on verse au-dessus des sacs et dans les coins de la pièce une fois tous les six mois. Cela évite que les grains soient attaqués par les charançons et les souris. Nous utilisons un granule par sac de grains et une boite de Rambo pour traiter le magasin.

**Animateur :** Et vous, Moussa, quelles sont vos responsabilités dans ce magasin?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** Je suis chargé en premier lieu de veiller à la propreté du magasin. Je nettoie les allées et les alentours extérieurs du magasin. Je viens deux fois par semaine pour ouvrir les portes afin d’aérer. J’enregistre les entrées et les sorties de stock. Lorsqu’une personne vient avec ses sacs, je note le nom de la personne, la date et le nombre de sacs laissés. Je signe dans le cahier et la personne contresigne. Ensuite, j’écris le nom de la personne sur ses sacs avant de les ranger dans le magasin.

Lorsque la personne vient récupérer ses sacs, je note également la date et les quantités récupérées. Je veille à ce que les uns ne prennent pas les sacs des autres. Le soir, je ferme le magasin et je conserve les clés. Je signale également en cas de problème, par exemple une fuite d’eau dans le toit.

**Animateur :** Je constate que ce magasin est construit en ciment, différemment de toutes les maisons du village qui sont construites en terre et en paille. Qui a construit ce magasin, et d’où vient le financement?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** Les membres du groupement des productrices et producteurs de céréales ont contribué à environ 40 pour cent au financement. Un bailleur a complété le reste pour la construction de ce magasin qui a été construit il y a dix ans.

**Animateur :** Êtes-vous payé pour ce travail?

**GESTIONNAIRE DU**

**MAGASIN :** Je reçois un soutien en nature. Souvent, les membres du groupement décident, volontairement, et par solidarité, de me payer en nature avec un peu de sorgho. Une partie des frais de 250 francs CFA versés par les membres sert à acheter des insecticides, et l’autre partie est gardée pour d’éventuels problèmes, tels qu’un toit qui coule ou un cadenas qui doit être changé. Par ailleurs, après toutes les dépenses, je reçois environ les 30 % du montant restant des 250 francs par sac.

On FRAPPE À la porte. Échange de salutations

**Animateur :** Chères auditrices, chers auditeurs, une dame vient à l’instant d’entrer dans le magasin de stockage. Bonjour, madame, pouvez-vous vous présenter.

**MADAME DIARRA :** Bonjour. Je suis Madame Diarra, et je suis membre du groupement des producteurs de céréales du village. J’ai mes 10 sacs de sorgho ici et je suis venue en prendre un.

**Animateur :** Madame Diarra qu’allez-vous faire de votre sac de sorgho?

**MADAME DIARRA :** Je vais transformer environ un quart en farine pour les besoins de ma famille et je vais vendre le reste.

**Animateur :** Expliquez-nous comment on procède à cette transformation

**MADAME DIARRA :** Pour faire la farine servant à la préparation d’un mets que nous appelons couscous, on lave les grains, on les sèche, on les pile dans un mortier ce qui est une manière de les décortiquer, puis on les broie dans un moulin à grains et enfin on tamise pour obtenir une poudre fine. Nous utilisons la poudre pour la préparation du couscous.

Par contre pour faire de la bouillie, on les pile également pour les décortiquer. Ensuite on les lave et on les étale. Enfin, on les écrase puis on tamise pour séparer la farine de la brisure. La farine peut servir à faire du *couscous* ou du *tô* et la brisure est utilisée ensuite pour faire de la bouillie.

On peut aussi faire de la bière de sorgho appelée ici « Cimicama (tchmitchama) ». Dans ce cas, le processus est plus long et complexe. Il faut tremper les grains dans une quantité suffisante d’eau de sorte qu’ils soient complètement recouverts pendant quelques jours, et les broyer par la suite. Après les avoir broyés, on fait fermenter les grains dans de l’eau contenant d’autres ingrédients tels qu’un peu d’alcool et des écorces de certains arbres, puis on tamise le mélange pour recueillir la bière. Toute cette transformation se fait manuellement, sauf quand on utilise le moulin pour écraser.

**Animateur :** Le processus de transformation semble assez pénible surtout que vous faites tout manuellement. Ne serait-il pas plus efficace de transformer une quantité plus importante moins fréquemment?

**MADAME DIARRA :** Le problème c’est que le sorgho transformé ne se conserve pas très longtemps. La farine pour le couscous se conserve pendant une semaine au maximum. Après une semaine, lorsqu’on la prépare elle n’a plus le même goût. En plus, elle est attaquée par les charançons.

Donc nous transformons les grains lorsque nous voulons en consommer. Vous ne pouvez pas conserver la brisure destinée à la bouillie pendant très longtemps non plus. Au bout de quelque temps, elle est attaquée par les charançons également.

Bruit d’une moto qui ronfle et s’arrÊte. Bruit de pas qui avancent vers le magasin. Échanges de salutations.

**Animateur :** Nous recevons un autre invité qui vient à peine d’entrer dans le magasin. Bonjour, monsieur. Pouvez-vous vous présenter?

**MONSIEUR DEMBELE :** Bonjour. Je suis monsieur Dembele, membre du groupement des productrices et producteurs de céréales. J’ai gardé mes 12 sacs de sorgho ici.

**Animateur :** Pourquoi avez-vous choisi de garder votre récolte dans un magasin communautaire au lieu d’utiliser votre grenier à la maison?

**MONSIEUR DEMBELE :** Nous préférons garder nos sacs ici, car l’endroit est bien adapté pour le stockage des graines. Le sol est en ciment, et le magasin est grand, aéré et sec. Il est très pratique et beaucoup moins coûteux pour les membres d’avoir un gestionnaire de magasin pour s’occuper de leurs grains entreposés.

**Animateur :** Que se passe-t-il après la récolte jusqu’à ce que les grains soient entreposés ici? Quelles sont les mesures qui sont mises en œuvre du champ jusqu’à l’arrivée des grains dans ce magasin?

**MONSIEUR DEMBELE :** Dès que le sorgho est prêt à être récolté, on coupe les épis, on les met à sécher sur un hangar de courte taille pendant une ou deux semaines. Ensuite, on les bat. On utilise un bâton pour battre les épis en les étalant sur une bâche. Lorsqu’on tape les épis du sorgho, on détache les grains des épis. C’est plus rapide que de séparer les graines une à une de l’épi. Après le battage des épis, on procède au nettoyage des grains, en les débarrassant de la saleté, du sable et des autres déchets. Les grains sont collectés et entassés dans des sacs pour l’entreposage.

**Animateur :** Nous allons maintenant nous adresser à une spécialiste, pour recueillir son avis. Madame Traoré est enseignante-chercheure. Bonjour madame Traoré.

**SPÉCIALISTE :** Bonjour à vous, ainsi qu’aux auditrices et auditeurs

**Animateur :** Les cultivateurs de sorgho disent qu’ils utilisent des produits chimiques, notamment les insecticides pour mettre les graines à l’abri des attaques des rongeurs. Qu’en pensez-vous?

**SPÉCIALISTE :** La manipulation des produits chimiques de façon générale a toujours des répercussions sur le sol et sur les vies humaines et animales. Les répercussions peuvent être parfois d’une moindre intensité, et d’autres fois elles peuvent être graves. Il est vrai qu’après une certaine période, ces produits chimiques deviennent moins toxiques pour l’homme, qu’ils soient utilisés au champ ou contre les rongeurs qui sont les principaux insectes qui s’attaquent aux grains dans un entrepôt. Au champ, la rotation culturale et l’usage d’insecticides biologiques à la place des produits chimiques sont toujours recommandés contre les principaux ravageurs, à savoir les insectes foreurs.

**Animateur :** Si vous n’utilisez pas d’insecticides chimiques dans le champ, comment faites-vous avec les insectes foreurs?

**SPÉCIALISTE :** Il existe plusieurs méthodes : la rotation des cultures, la destruction des tiges qui ont été attaquées par les insectes foreurs et qui abritent encore ces insectes et l’usage d’insecticides biologiques constituent des moyens efficaces d’éviter l’utilisation de produits chimiques. Le sorgho est très sensible aux foreurs de tige.

En fait, les agricultrices et les agriculteurs doivent commencer à protéger les cultures du sorgho dès le semis, car les œufs pondus dans les jeunes plants vont poursuivre leur développement dans les tiges et auront des répercussions notables sur le rendement de culture. Les insectes foreurs causent un mauvais remplissage du grain et une absence d’épis.

Après, les œufs éclosent et laissent place aux chenilles qui perforent les tiges. Elles se réfugient à l’intérieur des tiges, s’y nourrissent et s’y développent, jusqu’à leur maturité lorsque les grains deviennent durs. Puis, les adultes émergent pour parasiter le sorgho de la saison suivante.

Si le traitement s’avère efficace à la levée, les agricultrices et les agriculteurs peuvent traiter chaque parcelle une fois de plus à l’étape de la montaison, au début de la floraison et à l’étape d’épiaison pour être sûrs qu’aucun parasite n’affecte la production

**Animateur :** Les agricultrices et les agriculteurs disent qu’ils ont également du mal à conserver le sorgho une fois qu’il est transformé.

**SPÉCIALISTE :** Oui. Comme toutes les autres denrées, le sorgho se conserve mieux à l’état naturel que lorsqu’il est transformé en des produits comme la farine. Pour une bonne conservation des grains, il est capital de laisser la plante arriver à maturité et de s’assurer que le taux d’humidité des grains est faible lorsque les grains sont prêts à être stockés. Sinon, le sorgho sera plus vite attaqué au niveau du stockage. Si les grains sont bien séchés, les agricultrices et les agriculteurs peuvent les conserver dans des sacs en jute ou dans des sacs en plastique et dans un milieu sec et bien aéré. Les charançons aiment l’humidité. C’est pourquoi on précise toujours aux paysannes et aux paysans que le lieu d’entreposage doit être sec, et que le grain doit mûrir bien et être bien sec.

Nous préconisons aux agricultrices et aux agriculteurs d’observer une stricte hygiène. Par exemple : le site d’entreposage doit être régulièrement balayé et nettoyé, et les portes doivent être ouvertes pour aérer le site, et éviter la moisissure, les charançons et les rongeurs tels que les rats et les souris.

Dans ce climat chaud et sec où les conditions climatiques rendent le séchage solaire accessible à tous, je crois qu’il est plus pratique de laisser les grains atteindre leur maturité en champ, et de les laisser ensuite bien sécher avant de les entreposer, pour ensuite les transformer au fur et à mesure en fonction des besoins de la famille.

**Animateur :** Chers auditrices et auditeurs, aujourd’hui nous avons appris comment des paysannes et des paysans du sud du Mali ont travaillé ensemble, en vue de trouver un moyen efficace pour entreposer leur récolte. Le groupement entrepose les grains dans un grenier communautaire. Les membres du groupement des productrices et producteurs de céréales ont cotisé pour construire un entrepôt et payent en nature le gestionnaire du grenier.

La conservation des grains en groupe permet à chaque agricultrice ou agriculteur d’avoir du temps pour contrôler régulièrement les sites d’entreposage et veiller à l’application d’une bonne hygiène. Cela en vaudra la peine surtout pour le peu d’argent que les agricultrices et les agriculteurs doivent dépenser pour confier à un gestionnaire de magasin la responsabilité de veiller à l’entreposage qui contribue à protéger le sorgho contre les principaux ravageurs et rongeurs, ainsi que les termites qui s’attaquent aux grains sur le site d’entreposage.

## Remerciements

Rédaction : Anne Mireille Nzouankeu, journaliste indépendante, Yaoundé, Cameroun.

Révision : Carine Mala, maître de conférences, Université de Maroua, Cameroun.

Adaptation : Elisé Goita, chef de secteur adjoint des services de l'agriculture de Bougouni.

**Sources d’information :**

Entrevues :

-Mvoungou Samuel : cultivateur de sorgho. Entretien réalisé le 17 octobre 2014

-Agathe Koulsoumi : cultivatrice de sorgho. Entretien réalisé le 17 octobre 2014

-Issa Mbourou : cultivateur de sorgho. Entretien réalisé le 17 octobre 2014

-Carine Mala : enseignante-chercheure à la Faculté des Sciences de l’université de Maroua. Entretien réalisé le 16 octobre 2014

 Projet réalisé grâce à l’appui financier du gouvernement du Canada par l’entremise du ministère des Affaires étrangères, du Commerce et du Développement (MAECD)

*Ce texte radiophonique a été rédigé avec le soutien d’Irish Aid.*

*L’adaptation du texte radiophonique a pu être faite avec l’appui de l’Agence américaine pour le développement international (USAID) par l’entremise du programme de recherche sur l’intensification durable en Afrique pour la prochaine génération (Africa RISING) dans le cadre de l’Initiative de sécurité alimentaire « Feed the Future » du gouvernement américain.*